



Sehr geehrte Damen und Herren,

ich darf Sie herzlich bei uns im Hause Giammello begrüßen und Ihnen aus unserem Party Service Programm eine kleine Auswahl vorstellen:

- Maddox Food Catering
- Fingerfood, Partybrötchen und Canapees
- Verschiedene Menüvariationen
- Deutsche und internationale Themenbuffets
- Geschirr, Bestecke und Gläser
- Servicepersonal

... oder gerne auch als Komplet-Service:
Vom Sektempfang bis zum großen Galabuffet.

Wir erstellen Ihnen ein individuelles Angebot nach Ihren persönlichen Vorstellungen, je nach Anlass.

Wir beraten Sie gerne telefonisch oder persönlich, bei Ihnen oder bei uns im Hause und am besten nach Terminvereinbarung – gerne auch abends.

Wir beliefern:

- Geburtstage
- Hochzeiten und Taufen
- Erstkommunion und Konfirmation
- Firmenfeiern
- Jubiläumsfeste
- Grill- und Gartenfeste
- etc.

Wir sind Ihr Partner bei Veranstaltungen und Konferenzen.

Seid der Gründung im Jahr 2000 blickt unser Unternehmen auf viel Erfahrung bei der Ausrichtung von Feierlichkeiten für 20 bis 1500 Personen zurück

Wir freuen uns auf Ihren Anruf. Ihr Ansprechpartner ist Herr Gianni Giammello,
Franz Sigel Str. 59a, Im Gebäude der Balthasar Neumann Schulen,
76646 Bruchsal

Mobil: 0172 / 7282474 oder info@giammello-catering.de



Und was kostet das?

Wir werden des Öfteren darauf hingewiesen, dass unser Buffetkatalog keine Preise enthält, das ist gerade heutzutage nachvollziehbar.

Wenn Sie aus unserer Mappe ausgewählt und sich entscheiden konnten errechnen wir den entsprechenden Preis anhand der von Ihnen gewünschten Artikel und Leistungen für Ihr individuelles Buffet.

Die dafür erforderlichen Mengen kalkulieren wir nach unseren Erfahrungswerten und nach Ihren zu Vorlagen.

Sollten Sie noch unschlüssig sein und so recht keine Idee haben, beraten wir Sie natürlich sehr gerne, finden mit Ihnen eine Speiseauswahl für Ihre Veranstaltung und erarbeiten im Anschluss eine entsprechende Kalkulation

Das ist woanders aber billiger....

Selbstverständlich wird es immer jemanden geben, der das Ein oder andere günstiger anbietet – wir möchten Sie in erster Linie durch Qualität überzeugen und nicht locken, weil wir „billiger“ sind. Unsere Produkte sind ihren Preis wert und dazu stehen wir!

Nun geht`s aber los!

Wir freuen uns sehr, Sie begrüßen zu dürfen. Auf den folgenden Seiten wollen wir versuchen, Ihnen einen Überblick über die Leistungen unseres Partyservice zu geben.



Sie möchten ein Highlight für ihr Firmenevent oder ihre Private Veranstaltung mit unserem Foodtruck „Maddox“ und ihren Gästen ein einmaliges Geschmackserlebnis zu bieten.

Zu unseren Spezialitäten zählt der Knorzenspiess, ein über Holzkohle gegrillter Fleischspieß, wahlweise vom Schwein oder Kalb, der zusammen mit Coleslaw auf ein knuspriges Fladenbrot kommt.

Eine unschlagbare vegetarische Alternative bieten unsere Bohnenfrikadellen, die zusammen mit knackigem Gemüse angebraten und unserem Coleslaw, als Topping, in dem frischen Fladenbrot, nicht nur vegetarische Herzen höherschlagen lassen.

Beide unserer sehr beliebten Spitzenprodukte können noch mit unterschiedlichen Soßen und geschmelzten Zwiebeln verfeinert werden.

Für unseren Stellplatz würden wir eine Fläche von 8,5m Länge und 4,5m Breite benötigen. Die Fahrzeughöhe beträgt 3,5m.

Eine Stromversorgung mit 5,5 kW und einem Schuko-Anschluss muss vorhanden sein. Zudem benötigt unser Foodtruck Wasserzufuhr.

Bieten Sie Ihren Gästen etwas Einzigartiges und buchen Sie jetzt unseren Foodtruck für Ihre Veranstaltung.



Foodtruck (**pro Gast 2 Essen eingeplant ab 75 Personen**)

Wir stellen den Foodtruck ohne Standgebühr inclusive An- und Abfahrt.

Rebknorzenspiess vom Schwein oder Pute mit Coleslaw, karamellisierten Zwiebeln und zwei Dips zur Wahl.

Rebknorzenspiess vom Schwein in der Box, karamellisierten Zwiebeln und zwei Dips zur Wahl dazu Pommes frites

Bohnenfrikadelle im Fladenbrot, mit Coleslaw, karamellisierten Zwiebeln und zwei Dips zur Wahl

Giammello`s Currywurst Spezial an pikanter Currysoße mit Brötchen

Portion Pommes frites (Ketchup/ Mayo)

Personal Foodtruck

Um einen reibungslosen Ablauf für ihre Bewirtung zu sichern benötigen wir vier Mitarbeiter.

Fragen Sie ein Angebot an





Alles für den Stehempfang – Brötchenvielfalt

Für unsere belegten Brötchen bekommen wir von unserem Bäcker täglich frische Ofenbrötchen. Die Brötchen werden mit Butter beschmiert und ansprechend dekoriert.

Halbe Belegte Kaiserbrötchen / Spitzbrötchen / Körnerbrötchen
belegt mit: Schinken, Käse, Salami, gem. Aufschnitt
Graved Lachs oder Forellenfilet

Halbe Laugenstangen belegt mit

Schinken roh, Schinken gekocht, Salami, Frischkäse,
Camembert oder verschiedenen Wurstsorten

Butterbrezel

Gianni`s Spezial Brötchen

Vollkornbrötchen mit Schwarzwälder Schinken und Krautsalat

Vollkornbrötchen mit Parma Schinken und Farmersalat

Laugen - Bagele mit Salat und Frischkäse

Canapees auf Baguette fein garniert
(pro Person werden 5 Stück empfohlen)

Roastbeef, Frischkäsecreme mit frischen Kräutern,
Brie oder Camembert, Mozzarella - Tomate und Basilikumstreifen,
Kalter Braten, Italienischer Landschinken, Salami, Putenbrust

Krabben auf Cocktailcreme, Räucherlachs mit Meerrettich,
Geräuchertes Forellenfilet, Graved Lachs mit Senfdip



Alles für den Stehempfang – Fingerfood

Entführen Sie Ihre Gäste mit exquisitem Fingerfood auf eine kulinarische Entdeckungsreise. Appetitlich angerichtet, auf Platten, in Schälchen, Gläschen oder als Gabelfood auf Gabeln und Löffeln stellen die unvergleichlichen Minispeisen eine Versuchung dar, der niemand widerstehen kann.

Fingerfood am Spieß in Schälchen oder im Gässchen

Mini Schnitzel in Butterschmalz gebacken dazu hausgemachter Kartoffelsalat

Parmaschinken Melonenspieß

Falafel Bällchen (Veggie) an Yoghurt-Wasabi Dip

Babymozzarella und Kirschtomaten auf Rucola-Pesto im Glas serviert

Wrap-Spieß mit Frischkäse, Rucola und geräucherter Hähnchenbrust

Antipasti Spieße

Florinis gefüllt, Peppacaps gefüllt, Balsamicozwiebeln, getr. Tomaten, Oliven

Cous Cous Salat Orientalisch

Mediterraner Linsensalat Salat

Polpette (Ital. Fleischbällchen) Italia an Tomaten-Sugo

Giammello`s Currywurst im Weckglas serviert

Italienischer Pulposalat mit Gemüsewürfel Limette und Olivenöl

Mini-Fleischpflanzl auf Bratkartoffelsalat

Kalbfleisch mit Thunfischmousse mit Rucola und Parmesan

Italienische Bruschetta Weißbrot mit Tomaten, Basilikum und Knoblauch

Feines Räucherlachs Tartare mit Dill, Zwiebeln und Schmand

Siedfleisch mit Meerrettich-Creme

Käsespieße mit Trauben

Matjes Happen mit Apfel und Gemüsewürfel

Weitere Auswahl auf Anfrage....

Wir empfehlen 7 Stück pro Person, bitte stellen Sie Ihre Stückzahl zusammen.



Heiße Minis

Quiche Lorraine, Mini Pizza`s, Vers. Blätterteig - Minis

Kleine Snacks mit herzhaftem Gouda verschieden belegt frisch aus dem Ofen

Dessertvariationen

Bayrische Crème mit Topping

Feine Schokomousse von dunkler und weißer Schokolade

Frischer Obstsalat

Hausgemachtes Tiramisu mit Espresso und Amaretto

Panna Cotta mit Fruchtsoße und Minze

Crème Brûlée

Limoncello Panna Cotta

Party-Suppen

Hausgemachte Gulaschsuppe mit Rind, Kartoffeln und Paprika pikant gewürzt

Chili sin Carne mit Roten Bohnen, Mais, Zwiebeln und Paprika

Chili con Carne mit Roten Bohnen, Hackfleisch, Mais pikant gewürzt



Menüvorschläge

(ab 20 Personen / Preis pro Portion)

Paniertes Schnitzel vom Schwein oder Pute
an Rahm o. Bratensoße, Bratkartoffeln und Salat

Gemischter Braten vom Rind und Schwein
in feiner Bratensoße dazu Spätzle und Gemüseplatte

Schweinelendchen in Pilzrahmsoße mit Spätzle,
und Gemüseplatte dazu Gemüseplatte

Badisches Rahmgeschnetztes mit frischen Champignons
dazu Bandnudeln und Blattsalat

Gekochter Tafelspitz in pikanter Meerrettichsoße,
dazu Salzkartoffeln und Blattsalat mit Rote Beete

Geschnetztes von der Putenbrust in
Curry-Kokos-Ananassoße dazu Gemüsereis

Badische Käsespätzle mit Schmorzwiebeln
und frischen Kräutern

Badischer Sauerbraten vom Rind
In feiner Soße dazu Kartoffelknödel und Rotkraut



Firmenbuffet

für den Einstand, Ausstand, Geburtstag und für viele weitere Anlässe
(ab 20 Personen)

Frisch aus dem Ofen am Stück gebackener Fleischkäse

Panierte Schnitzel vom Schwein oder Pute in Butterschmalz gebacken

Hausgemachtes Fleischkühle

Pikanter Hähnenschlegel im Ofen geschmort

Hausgemachter Kartoffelsalat nach Schwäbischer Art

Blattsalat dazu Hausdressing

Verschiedene Brötchen

Senf und Ketchup



Richtfest

Wenn das Dach aufgeschlagen ist, freuen sich alle die, für das Gelingen des Bauvorhabens gesorgt haben, auf eine schöne Feier bei einem Glas Bier und einem zünftigen Essen.
(ab 20 Personen)

Pikanter Hähnchenschlegel im Ofen geschmort

Hausgemachtes Fleischkühnle

Frisch aus dem Ofen am Stück gebackener Fleischkäse

Bayrische Weißwürste mit süßem Senf

Panierte Schnitzel vom Schwein oder Pute in Butterschmalz gebacken

Hausgemachtes Kartoffelgratin mit Sahne verfeinert

Bayrischer Nudelsalat

Hausgemachter Kartoffelsalat nach Schwäbischer Art

Brezeln

Brot und Brötchen



Gemütlicher Familientag
(ab 20 Personen)

Blattsalate der Saison mit Hausdressing

Gegrillter Schweinebraten aus dem Ofen
Geschmorter Rinderbraten in Rotweinsauce
Panierte Schnitzel vom Schwein oder Pute in Butterschmalz gebacken

Rotweinsauce und Pilzrahmsauce

Hausgemachte Spätzle
Buntes Gemüse der Saison mit Buttersauce

Feine Schokomousse von dunkler und weißer Schokolade

Feiern, Geburtstag, Party
(ab 20 Personen)

Panierte Schnitzel vom Schwein oder Pute in Butterschmalz gebacken
an leckerer Bratenauce

Chili con Carne mit Roten Bohnen, Hackfleisch, Mais pikant gewürzt

Hausgemachte Spätzle
Hausgemachter Kartoffelsalat nach Schwäbischer Art

Baguette und Partybrötchen



Original Bayrisches Buffet (Gianni`s Hüttengaudi)
(ab 30 Personen)

Bayrisches Brotzeitbrett`l

(Hausmacher Wurstsorten, Leber- und Griebenwurst, Roher Schinken, Schwartenmagen)

Bayrischer Wurstsalat aus Regensburger Fleischwurst mit Zwiebel und Gurke

Bayrischer Kartoffelsalat, Gurkensalat mit Schmand, Blattsalate
Balsamico Dressing und Senf-Joghurt Dressing

Pikantes Obatzta dazu Schwarzbrot

Bayrische Weißwürste dazu süßer Senf und Brezel

Krustenbraten vom Landschwein an Festbiersoße

Mini Schweinshäxle im Ofen geschmort

Käsespatzen mit geschmorten Zwiebeln (Veggie)

Hausgemachte Spätzle, Semmelknödel, Bayrisch Kraut

Bayrischcreme mit Fruchtsoße und Minze



La Dolce Vita
(ab 30 Personen)

Antipasti Freddi

Anti-Pasti Italiani vom Grill mit Zucchini, Auberginen, und Paprika in Olivenöl
Pomodore e Mozzarella Caprese an Basilikumpesto
Vitello tonnato vom Kalb an Thunfischsoße und Kapern
Luftgetrockneter Landschinken mit süßer Honigmelone
Frutti di Mare mit Pulpo und Chili, Knoblauch im Glas serviert

Weißbrot und Ciabatta

Insalata

Rucola mit Parmesanscheiben und Cocktailtomaten
Tomatensalat mit Zwiebeln und Kräuter
Italienischer Nudelsalat mit getrockneten Tomaten
Balsamico Dressing nach Art des Hauses

Primi Piatti

Lombardischer Kalbsbraten im Sud gegart an Kalbsjus
Putenschnitzel Mailänder Art mit Parmesan, Semmelbrösel und Kräuter paniert
Gebratenes Lachsfilet auf Gemüse an Pinot Grigio

Penne Arrabiatta in pikanter Tomaten-Basilikum Sugo (Veggie)

Rosmarinkartoffeln in Olivenöl goldgelb gebacken
Bandnudeln
Italienisches Pfannengemüse

Dolce

Limoncello Panna Cotta
Hausgemachtes Tiramisu mit Espresso und Amaretto



Stellen sie Ihr eigenes Italienisches Buffet zusammen
(ab 30 Personen)

Antipasti Freddi

Anti-Pasti Italiani vom Grill mit Zucchini, Auberginen, und Paprika in Olivenöl
Pomodore e Mozzarella Caprese an Basilikumpesto
Vitello tonnato vom Kalb an Thunfischsoße und Kapern
Luftgetrockneter Landschinken mit süßer Honigmelone
Frutti di Mare mit Pulpo mit Chili, Knoblauch im Glas serviert
Carpaccio vom Rind mit Rucola, Parmesan Zitrone und Olivenöl
Gebratene Champignons in Olivenöl, Chili und Knoblauch
Gegerillte Artischocken in Olivenöl und Vinaigrette
Eingelegte Oliven und Peperonis

Insalata

Rucola mit Parmesanscheiben und Cocktailtomaten
Tomatensalat mit Zwiebeln und Kräuter
Italienischer Nudelsalat mit getrockneten Tomaten
Italienischer Gurkensalat mit Essig und Öl
Italienischer Bauernsalat mit roten Zwiebeln
Balsamico Dressing nach Art des Hauses
Hausdressing



Primi Piatti

Lombardischer Kalbsbraten im Sud gegart an Kalbsjus
Putenschnitzel Mailänder Art mit Parmesan, Semmelbrösel und Kräuter paniert
Gebratenes Lachsfilet auf Gemüse an Pinot Grigio
Arrosto die Manzo al Vino Rosso (Geschmorter Rinderbraten in Rotwein)
Kräuterkrustenbraten vom Schwein oder von der Pute in Jus
Saltimboca alla Romana (Kalbfleisch mit Parmaschinken und Salbei)
Piccata Milanese auf Italia Gemüse (Putenbrust in Parmesan-Eihülle)

Penne Arrabiatta in pikanter Tomaten-Basilikum Sugo
Gemüselasagne alla Mama mit Tomaten-Sugo und Mozzarella
Cannelloni mit Ricotta Spinatfüllung an Tomaten Sugo mit Käse gratiniert

**Beim „Front-Cooking“ bereiten unsere Köche die Pasta direkt vor Ihren Augen
zu
Der Gast wird so zum Zuschauer und der Kochprozess selbst zum köstlichen
Appetizer**

Das Highlight am Buffet
Linguine frisch aus dem Parmesanrad, an Rucola und Pesto

Contorni

Rosmarinkartoffeln in Olivenöl goldgelb gebacken
Tagliatelle
Italienisches Pfannengemüse
Gemüsereis
Polenta, mit Sahne und Hartkäse

Dolce

Hausgemachtes Tiramisu mit Espresso und Amaretto
Panna Cotta mit Fruchtsoße und Minze
Creme Caramel
Limoncello Panna Cotta



Kommunion und Konfirmation

Wählen Sie aus einer Suppe, zwei Hauptgänge, drei Beilagen ein Dessert

Markklößchen Suppe oder Tomaten Suppe mit Basilikum

Fruchtiger Karottensalat, Gurkensalat mit Schmand
Blattsalate der Saison an Hausdressing

Gebrautes Schweinelendchen im Speckmantel mit Champignonrahmsoße
Geschmorter Rinderbraten in Rotweinsauce
Panierte Schnitzel vom Schwein oder Pute in Butterschmalz gebacken
Rahmgeschnetzeltes vom Schwein mit Champignons

Hausgemachte Spätzle, Butternudeln, Kartoffelgratin, Butterreis,
Gemüse der Saison mit Sc. Hollandaise, Mandelbroccoli

Mousse au chocolat schwarz oder weiß
Crème Brûlée
Panna Cotta mit Fruchtsoße und Minze
Frischer Obstsalat



Lassen Sie sich Inspierieren und stellen sie Ihr Hochzeitsbuffet Buffet
zusammen

Vorspeisen

Anti-Pasti Italiani vom Grill mit Zucchini, Auberginen, und Paprika in Olivenöl
Pomodore e Mozzarella Caprese an Basilikumpesto
Vitello tonnato vom Kalb an Thunfischsoße und Kapern
Luftgetrockneter Landschinken mit süßer Honigmelone
Frutti di Mare mit Pulpo mit Chili, Knoblauch im Glas serviert
Carpaccio vom Rind mit Rucola, Parmesan Zitrone und Olivenöl
Gebratene Champignons in Olivenöl, Chili und Knoblauch
Gegerillte Artischocken in Olivenöl und Vinaigrette
Eingelegte Oliven und Peperonis
Bachforelle & Graved Lachs mit Sahnemeerrettich & Senf Dill Soße
Schrimpscocktail mit Früchten nach Sylter Art
Roastbeef rosa gebraten an Sc. Tartar

Salate

Rucola mit Parmesanscheiben und Cocktailtomaten
Tomatensalat mit Zwiebeln und Kräuter
Italienischer Nudelsalat mit getrockneten Tomaten
Italienischer Gurkensalat mit Essig und Öl
Italienischer Bauernsalat mit roten Zwiebeln
Gemischter Grüner Salat
Fruchtiger Karottensalat
Gurkensalat mit Schmand
Balsamico Dressing nach Art des Hauses
Hausdressing



Hauptgänge (Fleisch)

Lombardischer Kalbsbraten im Sud gegart an Kalbs Jus
Putenschnitzel Mailänder Art mit Parmesan, Semmelbrösel und Kräuter paniert
Arrosto die Manzo al Vino Rosso (Geschmorte Rinderbraten in Rotwein)
Kräuterkrustenbraten vom Schwein oder von der Pute in Jus
Saltimboca alla Romana (Kalbfleisch mit Parmaschinken und Salbei)
Piccata Milanese auf Italia Gemüse (Putenbrust in Parmesan-Eihülle)
Rosa gebratenes Roastbeef vor Ort Tranchiert mit Jus und Kräuterbutter (Service)
Gebratenes Schweinelendchen im Speckmantel mit Champignonrahmsoße
Filet vom Weiderind und Schwein am Stück gebraten vor Ort tranchiert
an grüner Madagaskar Pfefferrahmsoße und Jus (Service)
Panierte Schnitzel vom Schwein oder Pute in Butterschmalz gebacken

Hauptgänge (Fisch)

Gebratenes Lachsfilet auf Gemüse mit Sc. Hollandaise überbacken
Zanderfilet gebraten auf Wurzelgemüse an leichter Weißweinsauce
Grüne Tagliatelle an feiner Lachs-Sahnesauce

Hauptgänge (Nudeln)

Penne Arrabiatta in pikanter Tomaten-Basilikum Sugo
Gemüselasagne alla Mama mit Tomaten-Sugo und Mozzarella
Cannelloni mit Ricotta Spinatfüllung an Tomaten Sugo mit Käse gratiniert
Lasagne alla Mama Mia mit Hackfleisch nach original Sizilianischem Rezept
Butter Gnocchi mit Tomaten-Basilikum Sugo
Linguine frisch aus dem Parmesanrad, an Rucola und Pesto (Service)



Beilagen

Hausgemachte Spätzle, Butternudeln, Kartoffelgratin,
Petersilien-Butterkartoffeln, Butterreis, Gemüse der Saison,
Rosmarinkartoffeln in Olivenöl goldgelb gebacken, Tagliatelle
Italienisches Pfannengemüse

Dessert

Bayrische Crème mit Topping
Feine Schokomousse von dunkler und weißer Schokolade
Frischer Obstsalat
Hausgemachtes Tiramisu mit Espresso und Amaretto
Panna Cotta mit Fruchtsoße und Minze
Crème Brûlée
Limoncello Panna Cotta

Kindermenü

Kinderpauschale 4 – 11 Jahren, ab 12 Jahren wird als Vollzahler berechnet.

Kinderschnitzel mit Spätzle und Rahmsoße
Kinderspätzle mit Rahmsoße

Käseplatte

Käseplatte mit herzhaften Käsespezialitäten
garniert mit Trauben dazu Baguette

Mitternachtssnack

Giammello`s Currywurst in pikanter Soße dazu Brötchen
Hausgemachte Gulaschsuppe mit Rind, Kartoffeln und Paprika pikant gewürzt
Chili sin Carne mit Roten Bohnen, Mais, Zwiebeln und Paprika
Chili con Carne mit Roten Bohnen, Hackfleisch, Mais pikant gewürzt



Grill Buffet

(ab 50 Personen)

Putensteak mit Currymarinade

Saftige Schweinesteaks vom Kamm - pikant eingelegt

Irish Rinderhüftsteak, kleine zarte Steaks herzhaft mariniert

Feuerwurst (Rind)

Badisch Lange

Gegrillte Maiskolben mit Kräuterbutter

Fetakäse mit Tomaten und Pesto in Alufolie (Veggie)

Gebackene Kartoffeln mit Quark Dip

Rosmarinkartoffeln in Olivenöl goldgelb gebacken

Senf, Ketchup, BBQ-Sauce, Tzaziki

Hausgemachter Coleslaw

Italienischer Nudelsalat

Kirschtomatensalat mit Mozzarella Bällchen Frühlingszwiebeln und Basilikum

Schwäbischer Kartoffelsalat

Blattsalate mit Balsamico Dressing

Baguetts und Partybrötchen

Festequipment / Sonstiges

Festequipment anteilig

(Grill`s, Gas, Chafing Dishes, Pavillon)

Die Grillspezialitäten werden vor Ihren Gästen frisch zubereitet.

Eine entsprechende Anzahl von Servicemitarbeitern ist notwendig



Veggie Buffet
(ab 20 Personen)

Vorspeisen

Anti-Pasti Italiani vom Grill mit Zucchini, Auberginen, und Paprika in Olivenöl
Pomodore e Mozzarella Caprese an Basilikumpesto
Gebratene Champignons in Olivenöl, Chili und Knoblauch

Salate

Knackiger Gurkensalat mit Essig -Öl und Dill
Orientalischer Couscous Salat
Fruchtiger Karottensalat

Partybrötchen

Hauptgang

Krosse Schupfnudel-Gemüsepfanne
Saftige Veggie Frikadellen auf Ratatouille Gemüse
Käsespätzle aus dem Ofen mit Schmorzwiebeln
Gemüselasagne alla Mama mit Tomaten-Sugo und Mozzarella

Dessert

Frischer Obstsalat
Panna Cotta mit Fruchtsoße und Minze



Serviceleistungen

Köche/ Servicekräfte je Stunde
Auf- und Abbaukräfte je Stunde
(An- und Abfahrtszeiten des Personals werden als Arbeitszeit berechnet.)

**Sie wollen mehr Zeit für Ihre Gäste?
Sie haben zu wenig Geschirr?
Sie wollen nicht spülen?**

Geschirr- Besteck - Gläser
(Rücknahme ungespült / Preis pro Gedeck)

Menügedeck 1
Menüteller, Messer, Gabel

Menügedeck 2
Vorspeiseteller, Menüteller, Dessertteller,
Messer, Gabel, Dessertlöffel

Kuchengedeck
Kaffeetasse, Unterteller, Kaffeelöffel
Kuchenteller, Kuchengabel

Wasserglas
Universalglas mit Stiel
Pils- Biergläser
Sekttulpen
Cocktailgläser

Menükarten für Buffet

Stofftischdecken 1,90 x 1,40 Meter weiß
Stofftischdecken 2,80 x 1,40 Meter weiß



Ihr Weg zum gelungenen Fest.

Wählen sie ab 20 Personen einen Buffetvorschlag aus und verändern Sie oder stellen Sie nach Ihren eigenen Wünschen mit Hilfe des Überblicks an Warmen und kalten Buffets oder stellen sie daraus ihr eigenes Buffet zusammen.

Notieren Sie Ihre Wünsche und Vorstellungen bitte auf der in der Anlage 2 hinterlegtem Bestellformular und senden Sie mir dieses per E-Mail zu.

Gianni Giammello Cateringservice
Franz Sigel Str.59a
76646 Bruchsal
info@giammello-catering.de
0172 7282474



Bestellformular

Datum: **Uhrzeit:** **Personenanzahl:**

Auftraggeber:

.....

Straße:

PLZ / Ort:

Mobil:

Serviceleistungen

Geschirr, Besteck:

Gläser:

Tischwäsche:

Buffetbetreuung:

Buffetkarten:

Menü / Buffet Zusammenstellung

.....

.....

.....

Ort/Datum:

Unterschrift:



Allgemeine Informationen

Getränke

Zu einem perfekten Event gehören auch geschmacksuntermalende Getränke. Lassen Sie sich beraten! (Ab 50 Personen)

Wir bringen die Getränke auf Kommission. Sie wählen also aus, und diese werden nach der Veranstaltung wieder abgeholt.

Geschirr- Gläser und Besteckservice

Kaffeegeschirr, Gedecke, Suppentassen – jeweils mit Besteck in einfacher Ausführung. Auf Wunsch auch hochwertiges Besteck in verschiedenen Ausführungen. Gläser in allen Varianten

Servicekräfte

Unsere Servicekräfte bedienen nicht nur bei Tisch, sondern übernehmen auch bei Notwendigkeit Arbeiten an der Bar und in der Küche.

Buffetbetreuung

Die Köche erklären die einzelnen Speisen am Buffet und servieren das Essen für die Gäste auf Teller.

Allgemeine Geschäftsbedingungen für Gianni Giammello Cateringservice



Allgemeines

Nachstehende Allgemeine Geschäftsbedingungen gelten für alle Verträge, Lieferungen und sonstige Leistungen.

Gianni Giammello Cateringservice ist jederzeit berechtigt, diese Allgemeinen Geschäftsbedingungen einschließlich aller eventuellen Anlagen mit einer angemessener Kündigungsfrist zu ändern oder zu ergänzen.

Vorher eingehende Aufträge werden nach den dann noch gültigen alten Allgemeinen Geschäftsbedingungen bearbeitet.

Geltungsbereich

Sämtliche Geschäfte erfolgen nur entsprechend den folgenden Geschäftsbedingungen die der Auftraggeber verbindlich anerkennt.

Von uns angebotenen Leistungen von Speisen, Serviceleistungen, Personaldienstleistungen, dem Verleih von Equipment und die Vermittlung von eigenen, als auch Dienstleistungen und Waren von Drittanbietern, die der Kunde zuvor bei uns persönlich, per Post, Telefon oder Email bestellt hat.

Angebot & Preise

Unsere Angebote erfolgen freibleibend. Die gültigen Preise ergeben sich aus einer Preisvereinbarung.

Alle Preisangaben im Internet und auf unserer Mappe sind unverbindlich und werden im Einzelfall individuell angeboten. Bei Buffetkombinationen werden die Preise neu berechnet und mündlich oder schriftlich angeboten.

Alle angegebenen Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Umsatzsteuer

Der Gesetzgeber schreibt uns vor, bei Lieferungen, die eine reine Speisenslieferung durch zusätzliche Serviceleistungen (z.B. Geschirrvermietung, Personalgestellung) ergänzt, für die Gesamtlieferung den vollen Mehrwertsteuersatz zu erheben.

Gesamtlieferung = Dienstleistung = voller Steuersatz 19%

Speisenslieferung = Lebensmittel = ermäßigter Steuersatz 7%



Bestellung/Auftrag

So früh wie möglich, jedoch nach Möglichkeit spätestens 7 Werktage vor Ihrem Fest oder Veranstaltung.

Aus organisatorischen Gründen kann der Auftragnehmer Speisen nur ab einer bestimmten Personenzahl liefern.

Für den Umfang der Lieferung reicht der mündliche erteilte Auftrag, falls kein schriftliches Vorliegen sollte. Nebenabreden oder Änderungen bedürfen der schriftlichen Bestätigung. Die im Auftrag angemeldete Personenzahl ist verbindlich, wenn nicht mindestens 4 Tage vor Lieferung eine Änderungsmitteilung durch den Auftraggeber erfolgt.

Wir behalten uns dann eine evtl. Nachkalkulation vor.

Eventuell entstehende GEMA-Gebühren, sowie Energie-, Wasser- und Abfallkosten werden vom Auftraggeber übernommen.

Abbestellung

Wird eine Veranstaltung später als 7 Werktage vor dem geplanten Termin vom Auftraggeber abgesagt, erfolgt eine Kostenverrechnung von 20% des vereinbarten Menü/- Büffetpreises, sowie der gemieteten Artikel.

Ab dem zweiten Tag vor Lieferung stellt der Auftragnehmer die bis dahin für ihn im Zusammenhang mit dem Lieferauftrag entstandenen aufgelaufenen Kosten in Rechnung.

Anlieferung

Wir liefern selbstverständlich auch an Sonn- und Feiertagen.

Die Auslieferung erfolgt an die vom Kunden angegebene Lieferadresse zum vereinbarten Liefertermin. Die Lieferung erfolgt nach bestem Wissen und Gewissen sowie unter Einhaltung gesetzlicher Vorschriften.

Bei jeder Lieferung muss mit Zeitverschiebung gerechnet werden, die wir selbst bei großer Sorgfalt nicht beeinflussen können.

Besonderheiten die den Lieferort betreffen, wie

Baustellen, lange Wege, Treppen etc. sind durch den Kunden bei der Bestellung mitzuteilen, damit wir uns zeitlich und organisatorisch darauf einrichten können.

Für besonders aufwendige Gegebenheiten, behalten wir uns vor, eine Mehraufwandspauschale zu berechnen. Der Kunde gewährleistet die Entgegennahme der von ihm bestellten Waren und Leihzubehör.



Gefahrenübergang und Entgegennahme

Gianni Giammello Cateringservice versichert, dafür Sorge zu tragen, dass die auszuliefernden Waren sorgfältig und vorschriftsmäßig transportiert werden. Wir übernehmen keine Gewähr, dass die Bestellung pünktlich bzw. in einem bestimmten Zeitrahmen erfolgt.

Die Gefahr möglicher Beschädigung oder Verderbs der gesamten Lieferung laut Auftrag geht spätestens mit der Auslieferung auf den Auftraggeber über, und zwar dann, wenn Teillieferungen erfolgen oder der Lieferer noch andere Leistungen wie z.B. Buffetservice übernommen hat. Der Kunde hat die Ware nach mit ihm zumutbarer Gründlichkeit zu prüfen. Erkennbare Mängel bzw. Reklamationen, bezogen auf Anzahl und Menge bestellter Waren, können nur sofort nach Anlieferung geltend gemacht werden.

Für den Umgang mit leihweise überlassenen Geräten und Gegenständen sind die Anweisungen des Lieferpersonals unbedingt zu beachten.

Bei Leihgeräten mit Gasbefeuerung wird hiermit ausdrücklich darauf hingewiesen, dass diese in geschlossenen Räumen nicht verwendet werden dürfen. Der Lieferant übernimmt keinerlei Gewähr auf Beschädigungen durch austretendes Gas und den damit verbundenen Folgen und Gefahren.

Leihgabe/ Leihzubehör/ Equipment

Die Lieferung von Speisen und Getränken, erfolgt in oder auf Leihbasis, wie Warmhaltegeräte und Platten. Diese werden vom Kunden gereinigt und unbeschädigt zurückgebracht.

Leihgaben, die mit Getränken und Speisen in Kontakt kamen, sind auf Grund hygienischer Bestimmungen gereinigt zurück zu geben, falls nichts anderes vereinbart wurde.

Der Kunde trägt von der Übergabe bis zur Rückgabe die Verantwortung für unsere Leihgabe. Die Rücknahme erfolgt zunächst unter Vorbehalt. Exakte Bruch- und Fehlmengen können erst nach erfolgtem Reinigungsprozess ermittelt werden. Fehlmengen und Bruch werden zum Wiederbeschaffungspreis berechnet.

Ist die Verleihware (z.B. Hussen, Tischwäsche usw.) stark verschmutzt oder beschädigt, werden die zusätzlichen Kosten dem Auftraggeber in Rechnung gestellt. Ist eine Reinigung nicht mehr möglich, so ist der Wiederbeschaffungswert zu ersetzen. Auch dann werden die zusätzlichen Reinigungskosten dem Auftraggeber in Rechnung gestellt.

Haftung und Mängel

Schadensersatzansprüche auf Grund höherer Gewalt werden nicht erstattet. Gerechtfertigte Schadensersatzansprüche werden nur im Rahmen der Rechnungssumme erstattet, nicht darüber hinaus.



Zurückbehaltung und Aufrechnung

Der Auftraggeber ist nicht berechtigt, aufgrund irgendwelcher Ansprüche oder Einreden mit der Zahlung zurückzuhalten oder gegen diese aufzurechnen, es sei denn, der Auftragnehmer hat die Einsprüche oder Einreden anerkannt, so dass diese rechtskräftig sind.

Schlussbestimmungen

Falls Bestimmungen dieses Vertrages nichtig sind, wird davon die Gültigkeit der anderen Bestimmungen nicht berührt. Anstelle der nichtigen Bestimmungen soll gelten, was dem Zweck in den gesetzlich erlaubten Sinn am nächsten kommt.

Stand 03/2024